

# BIENVENUES AU VIVA RESTAURANT

Nos plats sont particulièrement marqués par la cuisine engadinoise et les produits locaux spéciaux. Ceux-ci sont travaillés de manière innovante par notre équipe de cuisine avec diverses influences du monde entier. Nous nous efforçons toujours de vous faire découvrir de nouvelles saveurs.

Une utilisation soigneuse et respectueuse des produits nous tient particulièrement à cœur. Nous nous efforçons donc toujours d'utiliser l'intégralité des produits et d'adapter notre offre en conséquence. Il peut donc y avoir de petites différences dans notre menu, dont notre personnel de service vous informera volontiers.

## **Bon appetit!**

«Manger est un besoin de l'estomac ; boire est un besoin de l'âme.» - Claude Tillier

Venez aussi nous rendre visite à notre bar avant ou après le dîner.



RESTAURANT  
ST. MORITZ

# Entrées

## Œuf aux herbes

avec tomate réduite, pleurotes aux herbes et crumble de jambon 21.-

## Carpaccio de bœuf

avec noix de pécan, paille de carotte, vinaigrette d'orange et poivre de Szechuan 22.-

## Gravlax

avec tartare de lentilles, mangue, mousse d'avocat et moutarde au gingembre 23.-

## Salade d'hiver San Gian (V)

Salades variées, légumes marinés, radis, poire grillée et vinaigrette maison à la cacahuète et au miso 14.-

- en plus : poitrine de poulet (+6.-); gorgonzola (+5.-)

# Soupes

Cappuccino de petits pois au curry  
avec crevette rôtie 16.-

Soupe d'orge des Grisons classique (V)  
avec lard ou végétarienne avec cèpes 13.-

Soupe à la mousse de safran  
avec coquille Saint-Jacques et kéfen 17.-

Soupe du jour  
Veuillez vous renseigner auprès du personnel 12.-

# Premier plat

Risotto de betteraves rouges (V)

avec fromage Blue Jersey, noix et pomme croquante 24.-

Gnocchi aux épinards faits maison

avec légumes grillés, pecorino, (crumble de jambon) 27.-

Tagliatelle al ragout

faites maison avec une sauce de bœuf bio de l'Engadine,  
braisées pendant des heures avec beaucoup d'amour 26.-

Raviolis farcis

avec du fromage de montagne de l'Engadine, cèpes, sauce  
safranée et Bresaola de la Valteline 26.-

# Poisson

Filet de cabillaud au jambon cru de montagne  
avec légumes rôtis, petites pommes de terre sautées et  
vermouth-beurre-blanc 36.-

Filet de bar grillé  
avec écrasé de pommes de terre, olives et citron, salade de  
céleri et d'orange, Gremolata 42.-

# Viande

de poulet fermier suisse

Lasagne ouverte de poulet effiloché  
avec marinade tandoori, riz au citron et aux herbes, légumes  
paprikas et yaourt au concombre et à la menthe 33.-

Poitrine rôtie  
avec salade d'hiver, poire grillée, crumble de jambon et  
focaccia 32.-

# Viande

## de bœuf bio de l'Engadine

### Tagliatelle al Ragout (grande portion)

faites maison avec une sauce de bœuf bio de l'Engadine,  
braisées pendant des heures avec beaucoup d'amour 29.-

### Foie grillé

avec sauce au vin de port et au gorgonzola, légumes brocolis,  
risotto aux pommes 28.-

# Recommandation du chef

### 300g de steak de bœuf bio de l'Engadine

servi avec

petites pommes de terre au paprika

légumes grillés du jour

et trois sortes de beurre (aux herbes/ miso/citron/tomate)

62.-

# Viande

## de porc suisse

### Joue braisée

avec sauce au cidre, chou-rave à la moutarde et risotto aux pommes 34.-

### Escalope viennoise

avec pommes frites, confit d'oignons et dip aux herbes 34.-

### Rösti du randonneur

Rösti avec œuf au plat de l'Albula, confiture de lard et paille de poireau 24.-

# Menu Enfant

### Pour les petits alpinistes

Montagne de risotto aux tomates fruitées, sentier de basilic et champs de neige 15.-

### Pour les petits amateurs de fromage

Gnocchi verts gazon, petites tomates, boulettes de fromage frais 15.-

### Pour les petits pirates

Spaghetti, mer rouge, îles de boulettes de viande 15.-

# Vegan

Sur demande, nous servons volontiers tous les plats marqués d'un V en version végétalienne. En outre, nous avons développé les plats suivants spécialement pour nos hôtes végétariens et végétaliens :

## Salade de brocoli tiède

servie dans un bouillon de shiitake, noix de cajou aromatisée au poivre du Sichuan et au citron 17.-

## Purée de potiron et d'orange

avec falafels aux noisettes, graines de grenade et dip à la menthe 23.-

## Burger de black bean maison

avec chou pointu miso, poivrons, sauce BBQ maison, oignons et pomme croquante 26.-

Pommes frites +6.-

# Dessert

Fondue au chocolat

avec divers fruits de saison 19.-

Millefeuille à la mandarine

avec crème à la vanille, et crunch aux cacahuètes 18.-

Plat de fromages suisses

servi avec du pain aux poires de la boulangerie Bad et de la confiture d'oignons 16.-

Boule de glace 4.50

Framboise, fruit de la passion, stracciatella, fraise, chocolat, mangue, gingembre-vanille, noisette

Boule de sorbet 4.50

Citron, amaretto, orange sanguine

Vous pouvez compléter votre dîner à notre bar avec votre grappa préférée ou un single malt. Ou plutôt un corretto ?

Notre offre de gin peut vous procurer des sensations uniques et les amateurs de cocktails y trouveront certainement leur compte.

Si vous souhaitez déguster votre apéritif ou votre digestif à votre table au restaurant, nous vous servirons également ici !

Nous nous réjouissons de vous gâter.

Votre équipe du bar

# Origine

## **Viande :**

Bœuf : Suisse et Uruguay

Porc : Suisse

Poulet : Suisse

Agneau : Nouvelle-Zélande

## **Poisson :**

Crevettes : Vietnam

Saumon : Norvège

Moule : Pacifique

Morue : Mer du Nord

Loup de mer: mer Méditerranée

\* Des informations sur les allergènes sont disponibles auprès de notre personnel sur demande.

\* Tous nos poissons sont issus de l'aquaculture.

*Tous les prix sont en CHF et incluent la TVA*